

SALMON EN COSTRA DE CITRICOS CON VINAGRETA DE LIMA KEFFIR Y SALICORNIA



INGREDIENTES

6 lomos de salmón fresco sin piel
60 g panko
30 g queso parmesano
Ralladura de 1 naranja
Ralladura de 1 limón
30 g almendra picada
Jengibre
Aceite de oliva virgen

Salicornia
Brotos de lechuga fresca

VINAGRETA

Aceite de oliva virgen extra
Vinagre de Jerez
Un trozo de jengibre fresco
Hojas de lima keffir
Sal y pimienta

MODO DE HACERLO

Poner en un cuenco el panko, el queso recién rallado, la piel de los cítricos y la almendra picada. Añadir el jengibre rallado, la pimienta y un poco de aceite de oliva virgen hasta formar una pasta.

Limpiar los lomos de salmón y cubrir con la preparación anterior hasta formar una costra. Hornear a 210° durante unos 12-15 minutos.

VINAGRETA

Echar en un cuenco tres partes de aceite de oliva, una parte de vino de jerez, un trozo de jengibre laminado y las hojas de lima keffir. Emulsionar y salpimentar. Reservar.

Servir el salmón sobre una cama de brotes de lechuga y salicornia y regar con la vinagreta.